

## IPM

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pizneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	3 kg (50%)	--- %	5.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic 10,4 % AA	15 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade 6,9 % AA	20 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL 4,5 % AA	15 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 11,8% AA	25 g	0 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	14.95 g	Fermentis